

50&più a Cremona per la Fiera del torrone

Trenta alimentaristi bergamaschi di Ascom domenica 20 novembre si trasferiranno a Cremona per la tradizionale Fiera del torrone. L'iniziativa è organizzata da 50&Più. La partenza è fissata dal piazzale dell'associazione commercianti di via Borgo Palazzo alle ore 9. La giornata prevede la visita guidata alla Cattedrale, al Palazzo Comunale e alle bancarelle. Dopo il pranzo in un ristorante della città seguirà la visita alla fabbrica Sperlari per conoscere e assaggiare le sue specialità dolciarie.

Cologno al Serio omaggia la taragna

A Cologno al Serio al Parco della Rocca dal 18 al 20 novembre si rinnova l'appuntamento con la tradizionale Sagra della polenta taragna. Per tre giorni saranno protagoniste farine locali, formaggi di bufala, carne di bufala, prodotti a km zero, buon vino, ottimi dolci, musica e divertimento. L'iniziativa è organizzata da Chiostro Cafè.

Prodotti tipici e eventi per il primo Festival delle Pro Loco

Prende il via sabato 20 ottobre alle ore 9.30 il primo grande evento dedicato alle Pro Loco e alla ricchezza del territorio bergamasco. Un weekend organizzato da UNPLI Lombardia e Provincia di Bergamo con l'intento di dare vita a una manifestazione pensata per celebrare le bellezze ambientali, paesaggistiche, culturali e rurali della nostra terra. Presentazioni di piatti tipici, degustazioni, dimostrazioni di artigianato, esibizioni folkloristiche e tanto altro animeranno il fine settimana grazie alla vivacità delle Pro Loco bergamasche.

Una realtà quella delle Pro Loco che, a livello nazionale, conta oltre 6.300 mila realtà aderenti all'UNPLI, Unione Nazionale delle Pro Loco d'Italia. In particolare, all'UNPLI LOMBARDIA aderiscono 620 Pro Loco che, con i loro circa 60 mila soci, operano in modo capillare in tutta la regione. Tra queste, 75 sono della bergamasca. *“Il Festival delle Pro Loco della provincia di Bergamo”* dichiara il Presidente del Comitato Regionale UNPLI Pro Loco LOMBARDIA Pietro Segalini *“rappresenta un'occasione unica per mostrare al pubblico le grandi bellezze del nostro territorio, anche quelle più inattese e sconosciute, come accade per esempio per piccoli borghi di montagna o luoghi sconfinati e lontani dai grandi centri, dove la storia e le tradizioni hanno lasciato un'impronta indelebile che oggi le Pro Loco fanno rivivere con la loro attività”*.

Durante le due giornate saranno oltre 20 le Pro Loco della bergamasca presenti che ricreeranno nel prestigioso Palazzo della Provincia alcune delle eccellenze culturali del nostro territorio, dalla pianura alla montagna, dalla collina ai laghi.

“Il Palazzo della Provincia apre le porte alle bellezze e alle tipicità del suo territorio, così variegato e pieno di vitalità – spiega il presidente della Provincia Matteo Rossi –. Sarà una grande vetrina per chi ci vede dall'esterno ma anche un'occasione per noi bergamaschi di

riscoprire noi stessi, le nostre radici, le nostre potenzialità: per questo ho tenuto ad organizzare la mattina del 20 ottobre qui in via Tasso anche l'ultima Assemblea dei Sindaci del mio mandato, in modo che tutti i primi cittadini abbiano l'opportunità di visitare questo grande evento".

Uno dei protagonisti della grande festa sarà il CIBO che, attraverso le sue svariate rappresentazioni, manifesterà la ricca tradizione rurale ed enogastronomica della bergamasca, con le sue produzioni agricole di qualità e le tante tradizioni popolari e culturali connesse con la vita di ieri e di oggi.

Durante l'evento saranno quindi tanti i prodotti tipici locali che il pubblico potrà conoscere e degustare nelle diverse occasioni di presentazione da parte delle Pro Loco: dai formaggi tipici di montagna a quelli di pianura, dalle ricchezze di lago ai piatti caratteristici delle cucine locali. *"Non mancheranno i grandi protagonisti della nostra cultura, ovvero le eccellenze dell'enogastronomia locale che con i loro sapori inconfondibili, sono in grado di raccontare tanto della nostra storia e delle nostre tradizioni"*, annuncia Lorenzo Bellini, Consigliere Regionale UNPLI Lombardia delegato della Provincia di Bergamo.

E a questi si aggiungeranno assaggi di prodotti provenienti da altre province lombarde che hanno partecipato al progetto *EAST LOMBARDY European Region of Gastronomy*, che valorizza i migliori territori della gastronomia della Lombardia Orientale e di cui troviamo descrizione nel volume di recente pubblicazione dal titolo *"L'alta cucina popolare. Pro Loco e cultura gastronomica della Lombardia orientale"* realizzato da UNPLI Lombardia con il contributo della Provincia di Bergamo (ed. Franco Angeli). Tra le varie degustazioni e showcooking, saranno presenti, oltre al Casoncello e ai formaggi tipici della nostra tradizione, altri piatti da degustare e scoprire come il Pestom alla Vigolese preparato dalla Pro Loco di Vigolo e la Polenta con Sardine proposta dalla Pro Loco di Tavernola Bergamasca. Non mancheranno alcuni assaggi e presentazioni di alcuni piatti preparati dalle Pro Loco delle province lombarde coinvolte con Bergamo nel sopracitato progetto. Tra questi il Malfatto di Carpenedolo, il Tortello Amaro di Mantova e il Risotto alla Villimpentese.

Manifestazioni culturali e riscoperta di antichi mestieri e tradizioni sono le parole d'ordine del ricco programma di intrattenimento delle due giornate, dedicato a celebrare il patrimonio immateriale della bergamasca attraverso le usanze e i rituali di un tempo che ancora oggi rivivono grazie alle Pro Loco. Tante saranno le occasioni per ammirare la bellezza delle tradizioni folcloristiche bergamasche grazie alla presenza di gruppi di danze popolari, musicisti, compagnie teatrali dialettali, cantastorie, rievocazioni storiche e molto altro ancora pensato per far rivivere le emozioni di un tempo e continuare a conservarle nel presente. In particolare, saranno ben 3 le sfilate di gruppi storici e folkloristici che, partendo da Piazza Pontida, raggiungeranno il cortile del Palazzo della Provincia dove pulsa il cuore della grande festa.

Non mancherà poi un'importante sezione dedicata agli antichi mestieri e all'artigianato locale, che sarà ampiamente mostrata nei tanti spazi espositivi aperti al pubblico.

Nello specifico, si parte il sabato mattina con le splendide creazioni dei Madonnari, che si esibiranno per l'intera giornata accompagnati dalle danze folk del gruppo Arlecchino Bergamasco.

Nelle due giornate di manifestazione anche i bambini saranno protagonisti grazie a un fitto programma di attività pensate per intrattenere i più piccoli con le loro famiglie e mostrare loro allo stesso tempo, la bellezza dei luoghi in cui vivono e la cultura che li abbraccia: laboratori didattici, attività ludiche, percorsi a tema, spettacoli di teatro e burattini e molto altro ancora.

Ed è così che il Festival delle Pro Loco della Provincia di Bergamo festeggia la bellezza della terra bergamasca e lo fa con un evento che per la prima volta si volge in uno dei più peculiari luoghi della sua città, il bellissimo cortile della sede della Provincia. L'evento vuole essere una vetrina del territorio bergamasco, la cui ricchezza ambientale, culturale ed enogastronomica rivive in queste due giornate all'insegna della ri-scoperta autentica ed emozionante e dove il clima di convivialità accompagnerà tutta la manifestazione.

Info: lombardia.prolocoitalia.org, provincia.bergamo.it

La Val di Scalve porta in tavola le Creste Scalvine

Domenica 21 ottobre alle ore 12.30, presso la Sede degli Alpini a Vilminore di Scalve, in occasione del pranzo sociale all'interno della Giornata Zonale del Ringraziamento, verranno servite in tavola le *Creste Scalvine*. Il piatto, che consiste in un particolare raviolo ripieno di fonduta di formaggella, è il risultato di una ricetta ideata e messa a punto tra gli altri dallo chef *Dario Soldo* e *Mea Tagliaferri* dei ristoranti *Cesira* e *San Marco*, che già hanno servito le Creste durante la stagione estiva ai propri clienti.

Il 26 settembre scorso i cuochi dei ristoranti della valle si erano riuniti per condividere la ricetta e sperimentarla; in quell'occasione hanno deciso insieme, con l'assaggio di diverse preparazioni, la proporzione ottimale tra alcuni ingredienti. L'incontro, avvenuto al *Ristorante Da Cesira* al Passo della Presolana, era terminato con l'appuntamento in un'altra cucina, quella del ristorante *Peccati di Gola*, che mercoledì 17 ottobre ha ospitato i cuochi per preparare 120 porzioni di *Creste Scalvine*: tante sono infatti le persone che gusteranno la specialità domenica 21.

Le *Creste Scalvine* sono il risultato sinergico di una collaborazione importante quanto inedita, che vede i ristoratori della valle e la *Latteria Sociale Montana di Scalve*, che ha curato la produzione di un particolare tipo di formaggella per il ripieno, impegnati nel creare insieme un piatto che entrerà a far parte dei menù tipici della *Val di Scalve*.

Il prodotto, che viene preparato secondo un disciplinare

specifico, lascerà poi alla fantasia di ogni cuoco la scelta del condimento, che nell'intenzione di chi ha concepito in origine l'idea delle *Creste Scalvine*, dovrebbe essere ispirato alla stagione in cui il piatto arriva in tavola: in autunno funghi oppure zucca, in primavera fiori ed erbe spontanee e così via. Questo consentirà ai ristoratori di distinguersi e di offrire il piatto tipico aggiungendo la propria "firma" con originalità.

Guida del percorso creativo, a partire dall'invenzione del nome "Creste" mutuato dalla forma del raviolo ed evocativo delle cime delle montagne che circondano la valle, è il gruppo per la promozione del turismo *VisitScalve*, che ha creato le occasioni di incontro per la nascita della collaborazione tra operatori del territorio nella convinzione che anche a tavola la tipicità e la coralità dell'offerta possano promuovere al meglio il territorio.

[Il programma](#)

A cena con i formaggi del caseificio Arrigoni Battista

I pluripremiati formaggi del caseificio Arrigoni Battista saranno i protagonisti dell'evento "A cena con Arrigoni Battista", un tour di serate di degustazione nella città di Bergamo a partire da giovedì 18 ottobre 2018 promosse con il patrocinio di ASCOM Bergamo e dell'associazione "Strada del vino e dei Sapori della Valcalepio".

Quattro ristoranti e quattro selezionati chef interpreteranno i prodotti del caseificio di Pagazzano, dai più tradizionali –

Gorgonzola Dolce DOP, Gorgonzola Piccante DOP, Taleggio DOP, Quartirolo DOP – all'esclusiva linea degli "Unici" – Lucifero, Rossini e Torregio – e proporranno ai loro ospiti un menù che comprenderà una selezione dei formaggi dell'azienda e un piatto creato per l'occasione con uno dei formaggi proposti. In accompagnamento verranno proposte al pubblico le migliori etichette vitivinicole del territorio bergamasco che fanno parte dell'Associazione "Strada del vino e dei Sapori della Valcalepio".

Le cene si svolgeranno il giovedì e il venerdì con il seguente calendario:

18 e 19 ottobre Tony's Cucina Bar Bottega – Chef: Tony Cosenza
Via XX Settembre, 115 – Bergamo – tel.: 035.220348

25 e 26 ottobre Sarmassa di Vicolo Bancalegno – Chef:
Cristiano Baldi
Vicolo Bancalegno, 1H – Bergamo – tel.: 035.219257

8 e 9 novembre La Marianna – Chef: Salvatore De Angelis
Largo Colle Aperto, 4 – Bergamo – tel.: 035 237027

15 e 16 novembre Il Pianone – Chef: Michael Lavia
Via al Pianone, 21 – Bergamo – tel.: 035 216016

Ascom Confcommercio Bergamo riconosce con il suo patrocinio il valore dell'iniziativa promossa dall'azienda Arrigoni Battista, che anche in quest'occasione lavora per promuovere la tradizione casearia e i sapori bergamaschi in Italia e nel mondo. La qualità e l'eccellenza dei formaggi Arrigoni è riconosciuta infatti non solo in Italia ma anche all'estero, dove esporta in ben 36 Paesi internazionali: ne sono testimonianza i numerosi premi e riconoscimenti che hanno ricevuto nel corso degli ultimi anni e che continuano a ricevere.

Il Gorgonzola Dolce DOP di Arrigoni, fiore all'occhiello della produzione aziendale, ha ricevuto moltissimi premi: 2017 –

Targa Eccellenza di Infiniti Blu (I) e Gold Medal agli International Cheese Awards di Nantwich (UK); 2016 – Medaglia Super Gold per il terzo anno consecutivo e terzo classificato tra i Top 16 al mondo al World Cheese Awards di San Sebastian (ES); 2015 – Medaglia Super Gold al World Cheese Awards di Birmingham (UK) e Medaglia Gold agli International Cheese Awards di Nantwich; 2014 – Medaglia Super Gold al World Cheese Awards di Londra (UK); 2013 – Medaglia Gold al World Cheese Awards di Birmingham (UK) e Riconoscimento della rivista Culture Magazine (USA) come uno dei 101 Best Cheeses of Years

Da oltre 100 anni Arrigoni si contraddistingue per la produzione di numerosi formaggi lombardi come Gorgonzola, Taleggio, Crescenza e Quartirolo Lombardo di elevata qualità, come confermano i riconoscimenti ricevuti. L'azienda è una delle più prestigiose del settore lattiero caseario, grazie all'integrazione e al controllo dell'intera filiera produttiva, dalla terra al formaggio confezionato e distribuito. Impegno e professionalità che vengono riconosciuti a livello internazionale.

A Paratico una giornata dedicata al cioccolato

Domenica 14 ottobre Paratico ritorna, come ogni anno, la Sagra del cioccolato. L'appuntamento è a partire dalle 14.30 sulla piazza comunale saranno proposte degustazioni di prodotti di pasticceria al cacao realizzati da 7 maestri dell'arte dolce bresciani. La manifestazione è promossa da Naturalmente Paratico con il patrocinio del Comune di Paratico.



L'Alto Adige del vino in degustazione nel cuore di Milano

“I vini dell’Alto Adige in tour”: questo il nome del road show che si prepara a far tappa a Milano, lunedì 8 ottobre, presso W37 (Via Giacomo Watt 37). Il grande banco di assaggio sarà un’occasione unica per scoprire la ricca offerta enologica di un territorio affascinante, incastonato nell’estremo nord dell’Italia, che su soli 5.400 ettari vitati ospita venti diversi vitigni. Tutto questo, senza spostarsi dalla propria città.

A rendere unica l’esperienza di degustazione contribuirà anche

l'allestimento di design, con strutture a forma di albero ricavate dal legno, materia naturalmente connessa alle tradizioni dell'Alto Adige.

Attraverso il percorso di degustazione proposto dal road show sarà possibile esplorare la grande varietà della produzione enologica del territorio attraverso cinquanta etichette, suddivise in sette isole tematiche. Dal Pinot Bianco con la sua vivace freschezza e le sue note fruttate si passerà ad una selezione di Metodo classico, Pinot Grigio, Sylvaner e Kerner. La terza zona sarà dedicata al mondo dei Sauvignon, inconfondibili grazie al timbro olfattivo che li caratterizza. Si proseguirà con uno dei vitigni simbolo di questa terra, l'aromatico Gewürztraminer, del quale si potrà apprezzare il potenziale evolutivo a tratti ancora inesplorato. Spazio poi a un vitigno autoctono a bacca rossa, capace di dar vita a vini dal corpo leggero e piacevoli al palato, con identità ben precise a seconda dell'area di produzione: la Schiava. In questo quadro dalle tinte variegata non potrà mancare il Pinot Nero, un'altra perla del territorio, con il suo tocco raffinato ed elegante. Chiuderà il percorso la pienezza vellutata del Lagrein, il più storico vitigno autoctono dell'Alto Adige.

Il banco di assaggio, aperto al pubblico dalle 16.30 alle 20.30 previo acquisto di un ticket di ingresso (sia sul posto che in prevendita, a condizioni agevolate, su www.vinialtoadige.com), aprirà dalle 15.30 alle 16.30 per gli operatori di settore. Questi ultimi, così come gli iscritti alle principali associazioni di sommelierie, potranno entrare gratuitamente per tutta la durata dell'evento ottenendo il proprio biglietto a costo zero sul sito del consorzio.

L'evento è la prima tappa di un banco d'assaggio itinerante, che attraverserà l'Italia partendo da Roma (6 ottobre) per poi toccare Firenze (7 ottobre) e terminando proprio a Milano. Un'esperienza nuova per il Consorzio Vini Alto Adige, che nasce dal desiderio di trovare una formula originale per far

conoscere ed apprezzare le proprie eccellenze lungo lo stivale.

“È la prima volta che pensiamo di organizzare un road show per portare in tournée i vini del nostro territorio. L’idea nasce con l’obiettivo di far vivere a wine lover e operatori l’atmosfera dell’Alto Adige, abbinando alla tradizionale degustazione un allestimento che ci rappresenta – racconta Maximilian Niedermayr, presidente del Consorzio – Chi passerà a trovarci avrà modo di conoscere da vicino le sfaccettature della produzione enologica altoatesina, percorrendo il nostro territorio senza spostarsi dalla propria città.”

Per ulteriori informazioni e registrarsi all’evento:
www.vinialtoadige.com

Photo credits Ivo Corra

La Cheese Valley incontra l’Unesco

Le Città Creative dell’UNESCO incontrano la “Cheese Valley”. Sarà questo uno dei piatti forti di “Forme – Bergamo capitale europea dei formaggi”, la rassegna, alla terza edizione, che celebra le eccellenze casearie orobiche e italiane, in programma dal 28 settembre al 1° ottobre prossimo, in Città Alta a Bergamo. Territorio orobico che, con nove produzioni, vanta il maggior numero di Dop in tutto il continente. Sarà un programma ricchissimo, con degustazioni, laboratori e la mostra delle 50 Dop casearie italiane, per la prima volta insieme.

Altro momento clou, la tavola rotonda che si terrà a Palazzo della Ragione, venerdì 28 settembre, dalle 15,30 alle 17, dal titolo “I Principi delle Orobiche – The Cheese Valley: un

patrimonio di creatività, sostenibilità e conoscenze tradizionali". Al centro i gioielli lattiero-caseari prodotti sulle Orobie bergamasche, valtellinesi e lecchesi: *Formai de mut dell'alta Val Brembana Dop*, *Branzi Ftb*, *Storico Ribelle* (presidio Slow food, ex *Bitto Storico*), *Agrì di Valtorta* (presidio Slow food), *Strachitunt Dop*, *Stracchino all'antica delle Valli Orobiche* (presidio Slow food), *Formaggi di Capra orobica* (presidio Slow food). Un'area di produzione che affonda le sue radici nella notte dei tempi, frutto di un'epopea di genti in continuo movimento tra alpeggi e cascine della pianura. Qui è la culla della cultura casearia lombarda e non solo, che per secoli insegnò metodi e tradizioni, e da cui discendono anche le grandi industrie della Bassa padana. Un élite di formaggi che da sempre costituisce anche un motore eccezionale per un turismo "dolce", fuori dagli itinerari classici dell'escursionismo, nella loro integrazione e complementarietà con altre tipicità agroalimentari, ma anche con storia e natura.



“La tavola rotonda sarà l’occasione per qualificare il prodotto attraverso l’immagine costruita sulla sua origine storica e geografica – spiega il presidente dell’”Associazione San Matteo – Le Tre Signorie di Branzi” **Francesco Maroni**–e per sfruttare la complementarietà, sulla base della matrice territoriale comune, tra produzioni (emblematica la polenta taragna preparata con formaggi, burro e la farina di mais antichi delle valli orobiche). E ancora l’occasione per moltiplicare le occasioni di consumo sul posto, di

integrazione con il sistema turistico specifico del territorio, che si riassume nel desiderio di confrontarsi con altri soggetti nazionali e internazionali, con i quali condividere e migliorare il sistema sviluppatosi nei secoli nella valli orobiche”.

“Il marchio dei Formaggi principi delle Orobie – aggiunge il presidente dell’associazione **Alvaro Ravasio**– nasce per promuovere un’area dalla tradizione casearia secolare, un patrimonio di valori e saperi che vogliamo condividere con altre realtà, con spirito di rispetto, partecipazione e responsabilità”.

A dare ulteriore lustro all’incontro, con il supporto dell’International Traditional Knowledge Institute, US Chapter – ITKI US – rappresentato da Giuseppe Biagini, il cui obiettivo è quello di preservare e promuovere le eccellenze dei territori attraverso i depositari di conoscenza tradizionale locali, sono state invitate a partecipare alcune delle nove Città Creative italiane dell’UNESCO la rete creata dall’Onu “per promuovere la cooperazione tra le città che hanno identificato la creatività come elemento strategico per lo sviluppo urbano sostenibile”.

[Programma Forme 2018](#)

La cucina di Ezio Gritti sfila con l’alta moda di Tiziana Fausti

La cucina incontra la moda. Ezio Gritti e Tiziana Fausti danno vita a una serata indimenticabile. Giovedì 20 settembre, appuntamento presso Tiziana Fausti Garden, adiacente alla terrazza del Ristorante Ezio Gritti, per un aperitivo “special edition” in compagnia di alcune delle mise più glamour e ricercate del noto atelier.

Ezio Gritti, chef patron dell'omonimo ristorante, è stato per molti anni protagonista della cucina dello storico Via Solata di Città Alta, con cui ha conseguito una Stella Michelin nel 2005. Volato a Bali per aprire nel paradiso indonesiano il Solata Restaurant, ha fatto poi ritorno alla sua terra d'origine. Oggi, nel suo ristorante, elegante e dal gusto urban-chic, prendono vita alcune delle migliori espressioni gastronomiche d'Italia.



Tiziana Fausti

Per l'occasione Tiziana Fausti terrà aperta alla città, fino alle ore 21, le boutique Uomo, Donna e Accessori con la possibilità di vedere le nuove collezioni Autunno Inverno e i corner. Al primo piano splenderanno le creazioni di *Prada, Miu Miu, Celine, Givenchy, Alaia, Valentino, Gucci, Dolce&Gabbana, Stella McCartney, Saint Laurent, Chloè, Balenciaga*. Al piano terra, protagonisti saranno gli accessori firmati, tra gli altri, da *Valentino* e *Bottega Veneta*, a cui si unisce il nuovo corner di homewear *Fornasetti*.

E l'esclusiva selezione di Tiziana Fausti sarà accompagnata dall'alta cucina di Ezio Gritti in un esclusivo format: lo chef stuzzicherà il palato dei presenti con finger food e delicate proposte mentre i barman di Contest Lounge Bar creeranno ottimi drink, curando nei particolari la loro presentazione ed esaltandone profumi e sapori. Ingredienti sapientemente miscelati daranno vita a creazioni nazionali e internazionali, servite in formule eleganti e coreografiche. Un incontro tra moda, mixology e cucina accompagnate, fino alle 23, dal sottofondo musicale di un noto DJ.



Ezio Gritti – ph Marco
Quaranta

Aperitivo vegano al Relais San Lorenzo

Giovedì 27 settembre al Relais San Lorenzo in Città Alta
aperitivo vegano d'autore con lo chef Antonio Cuomo.
L'iniziativa è promossa da Ascom e Lav. Prenotazioni al numero
340 4995531